

Unsere Vorschläge
Menü / Buffet

Brauhausbuffet

„Aus'm Ländle“

Gemischtes Salatbuffet mit Hausdressing und Kracherle
Rustikale Schinkenplatte roh und gekocht

Suppe vom Wurzelgemüse und Kartoffeln

Gebackene Hühnerbrust in Weißweinsauce
Fetzen vom Schwein im Dunkelbiersud

Dazu reichen wir
Spätzle, Knödel und Buttergemüse

Bayrisch Creme
Marinierte Kirschen mit Vanillesauce

24,50 €
pro Person

Brauhausbuffet

„Vom Markt zum Tisch“

Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing

Vesperbrett vom Rauchschinken und Essiggemüse

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Hausgemachter Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke

Mariniertes Marktgemüse

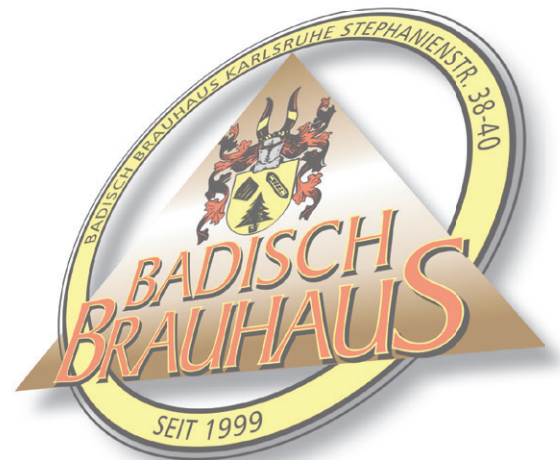
Badische Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln

Fetzen vom Schwein im Biersud,
dazu Schwarzwurzel und Serviettenknödel

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln

Eisbombe
Beerengrütze mit Vanillesauce

25,50 €
pro Person



„Rittermahl“

„Zu Tisch bei Ritter und Knappe“

Süffiger und edler Met

Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter & Schmalz
Vesperbrett mit Rauchspeck und Käse, dazu Trauben

Gebackener Schlegel von Ente und Huhn
Fetzen vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln
Ragout von der heimischen Wildsau

Als Beiwerk reichen wir
Wirsinggemüse, gekochtes Kraut,
Kartoffelknödel und Schupfnudeln

Bratapfelauflauf mit Zimt und Zucker
Gekochte Beeren mit Vanillesauce

32,50 €
pro Person

Brauhausbuffet

„Wirtshaus – Schmaus“

Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter & Schmalz
Gemischtes Salatbuffet mit Hausdressing
Vesperbrett mit Rauchspeck, Landjäger und Pfeffersalami
Badischer Zwiebelkuchen mit Speck
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Kraftbrühe vom Rind mit Maultaschen

Schäufele mit Sauerkraut und Schupfnudeln

Gebackene Hühnerbrust mit Champignons und Speck,
dazu Spätzle und Wirsinggemüse

„Ländliches Käsebrett“
mit Feigensenf und Trauben

Mousse von betrunkenen Kirschen
Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu mit Früchten

33,50 €
pro Person



Brauhausbuffet

„Ein Hauch von Süden“

Gemischte Antipasti

Spaghettisalat mit rotem Pesto und Parmaschinken

Salat von weißen Bohnen, Thunfisch und Zwiebeln

Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Rindercarpaccio mit Limette

Ragout vom Kalb mit Zucchini

Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken

Gebackene Meerbarbe auf Paprikagemüse

Dazu reichen wir

Tagliatelle, Kräuterreis und Rosmarinkartoffeln

Crème von der Ananas

Tiramisu

Kokosmousse

Amarettotörtchen

Käsvariation mit Trauben
und Feigensenf

41,50 €

pro Person

Brauhausbuffet

„König und Kaiser“

Gemischtes Salatbuffet mit Hausdressing
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill
Geflügelsalat mit Ananas
Muschelsalat mit Wurzelgemüse
Tomaten-Artischockensalat
Karotten-Sellerie-Salat mit Walnuss
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limette

Selleriecremesüppchen

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Duett vom Lachs und Zander auf einem Rote-Beete-Püree
Stücke von der Pute in Calvadosauce mit Apfelstücken
Schweinemedallions mit Kräuterkruste

Dazu reichen wir
Pfefferbohnen nach „Großmutter's Art“, Wurzelgemüse,
Kartoffelgratin, Tagliatelle, und Kräuterreis

Mousse von trunkenen Beeren
Kokoscreme
Tiramisu
Eisbombe
Frischer Obstsalat

52,50 €
pro Person



Winterbuffet

„Auf den Tannenspitzen“

Ackersalat mit Speck und Kracherle
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Vesperplatte vom Rauchspeck mit Zwetschgen
Tomaten – Apfelsalat

Lauchcremesuppe

Fetzen vom Kalb
auf Kastanienragout mit Rösti

Gebratene Ente in Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Gebackener Zander auf Rote-Beete-Pürree

Bratapfel-Mousse
Creme vom Christstollen
Zimt – Tiramisu

36,50 €
pro Person

Winterbuffet „Schneeflocken“

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Shrimps-Cocktail mit Mandarinen
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limette
Ackersalat mit Rote-Beete-Sprossen und Hausdressing

Cremesuppe von der Kastanie

Gebratene Gänsebrust
auf geschmelztem Rosenkohl mit Schupfnudeln

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
an Senfsauce mit gebackenen Kartoffeln

Gedünstetes Lachsfilet
auf Krautreis und Safransauce

Creme von der Birne und Zimt
Eisbombe mit Waldbeeren
Mousse von trunkenen Zwetschgen
Zimt – Tiramisu

Käsevariation mit Trauben
und Feigensenf

42,90 €
pro Person



Brauhausmenü

„Rustikal“

Kartoffelsuppe

Fetzen vom Schwein im Biersud
mit Schwarzwurzelgemüse und Serviettenknödel

Mousse von dunkler Schokolade
garniert mit Beeren

22,50 €

pro Person

Brauhausmenü

„Sauer macht lustig“

Ackersalat mit Senfdressing, Speck und Kracherle

Sauerbraten nach „Art des Hauses“
mit Apfelkohl und Kartoffelknödel

Grütze von Waldbeeren mit Vanilleeis

22,50 €

pro Person

Brauhausmenü

„Klassik“

Kraftbrühe vom Rind mit Markklößchen

Filet vom Schwein in Champignonrahm
mit Butterkarotten und Spätzle

Frischer Obstsalat
mit Grand Marnier und Vanilleeis

24,50 €
pro Person



Brauhausmenü

„Lust auf Meer und See“

Salatteller mit gebratenen Gambas

Selleriecremesüppchen

Gebackenes Zanderfilet an Safransauce
auf Wurzelgemüse-Kartoffel-Pfanne

Creme von der Mango mit einem Hauch Cocos

32,50 €

pro Person

Brauhausmenü

„Deftig, deftig“

Lachstatar auf Rösti mit Salatbouquet

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Rumpsteak im Senf-Speckmantel
auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln

Vanilleeis mit beschwipsten Zwetschgen und Sahne

41,50 €
pro Person



Brauhausmenü

Vegetarisch 1

Paprika-Cremesuppe

Semmelknödel auf Ragout von
Steinpilzen und Weißwein

Mousse von Frischkäse und Heidelbeeren

18,50 €

pro Person

Brauhausmenü

Vegetarisch 2

Salatteller der Saison mit gebratenen Champignons

Rote-Beete-Süppchen

Kartoffel-Wurzelgemüse-Auflauf mit Käsekruste

Creme von der Ananas mit Kokos

24,90 €

pro Person

Wintermenü

„Advent, Advent ein Lichtlein brennt“

Ackersalat mit Senfdressing, Speck und Kracherle

Braten von der Ente im Orangensößle
mit Kastaniengemüse und Kartoffelknödel

Quarkcreme vom Bratapfel mit beschwipsten Rosinen

29,90 €

pro Person

Wintermenü

„Vom Walde komm' ich her“

Ackersalat mit gebratenen Champignons

Steinpilzcremesuppe

Im Speckmantel gebratener Rehrücken auf
Rotwein-Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Spätzle

Vanilleeis auf Christstollen mit
hausgemachtem Orangenkompott

37,90 €

pro Person



Übernachtung / Weiteres

„Alles, was sonst nirgends passt“

Servicepauschale ab 01.00 Uhr pro Servicekraft & Stunde	€	30,00
Gedeckpreis pro Person	€	2,00
Kuchengedeck pro Person	€	2,00
Aperitif des Barchefs (nach Absprache), pro Person	€	5,50
Stuhlhusse pro Stück	€	2,00
Menükarte pro Stück	€	1,00
Korkgeld, pro Flasche		
Wein	€	12,00
Sekt, Schaumwein, Champagner	€	15,00
Spirituosen	€	25,00
Kanne Kaffee	€	12,00
Getränkepauschale (auf Anfrage) pro Person ab	€	25,00
Beamer Tagesmiete	€	50,00
Licht & Ton Basis (Hintergrundmusik, Mikrofon)		inklusive
Weitere Technik in Absprache auf Anfrage. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Künstler und DJs zur individuellen Gestaltung Ihrer Feier.		
Tiefgarage pro angefangene Stunde	€	1,50



Hotelwelt KÜBLER

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und die MwSt.

Im Stammhaus des Hotelkomplexes erwarten die Gäste gemütliche Zimmer mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Einzelzimmer ab	€	50,00
Doppelzimmer ab	€	82,00

ALLVITALIS[®] TRAUMHOTEL

Das ALLVITALIS Traumhotel bietet einige der ausgefallensten Hotelzimmer Deutschlands. Übernachten Sie in der Höhle, im Iglu oder der Berghütte. Unvergessliche Nächte sind garantiert!

Einzelzimmer	ab	€	86,00
Doppelzimmer	ab	€	129,00

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und die MwSt.

Gerne reservieren wir Ihnen für den Morgen nach der Feier exklusiv einen unserer Frühstücksräume.



Ansprechpartner

Ihre Gastgeber vor Ort



Christina Blum, Eventmanagement & Gestaltung

Ihre Ansprechpartnerin vor und nach der Veranstaltung. Sie haben Änderungswünsche oder Fragen zum Ablauf?

Christina Blum unterstützt Sie in allen Belangen und kümmert sich professionell und herzlich um Ihre Feier.

Sie erreichen sie persönlich unter 0176 1440 1004 oder per Mail event@badisch-brauhaus.de

Efendi Dursun, Betriebsleitung

Als langjähriger Betriebsleiter kümmert sich Efendi Dursun am Tag der Veranstaltung um den reibungslosen Ablauf und sorgt dafür, dass alle Gäste unser Haus zufrieden verlassen und uns gerne wieder besuchen!

Sie erreichen ihn persönlich unter 0721 144 4400 oder per Mail info@badisch-brauhaus.de



Rechtliches

Für Ihre und unsere Sicherheit

(1) Für alle Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen. Diese Bedingungen gelten im kaufmännischen Verkehr auch für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen, selbst wenn die Badisch Brauhaus Braugesellschaft nicht nochmals explizit Bezug darauf nimmt.

(2) Mit Ihrer Auftragserteilung, spätestens jedoch mit der Entgegennahme unserer Lieferung und/oder Leistung, erklären Sie sich mit den Bedingungen einverstanden.

(3) Rechtsgrundlage ist die endgültige Anzahl der Gäste, welche Sie uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Bei servierten Menues wird die Mitteilungsfrist auf 3 Tage vor der Veranstaltung verkürzt.

(4) Bei einer Stornierung einer gebuchten Veranstaltung fallen folgende Gebühren an:

- bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 20% des Essenspreises
- bis 3 Tage vor der Veranstaltung 50% des Essenspreises
- weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung 100% des Essenspreises

(5) Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden haftet der Besteller, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Restaurant bedarf.

(6) Das Anbringen von Dekorationen oder anderen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Restaurants gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- oder Bankettveranstaltungen übernimmt das Restaurant keinerlei Haftung.

(7) Angebote, die sich auf das Restaurant beziehen verstehen sich in jedem Fall inklusive MwSt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar, der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen. Die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH ist im Vorfeld einer Veranstaltung berechtigt, eine Vorauszahlung zu verlangen, es gelten die gleichen Zahlungsbedingungen wie bei der Stellung einer Rechnung.

(8) Musiker- und Künstlergagen müssen bei einer Beauftragung durch die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH im Voraus durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt grundsätzlich der Veranstalter. Er hat auch für die entsprechende Anmeldung Sorge zu tragen.

BADISCH BRAUHAUS

Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4400
Fax: 0721 / 144 - 310
info@badisch-brauhaus.de



Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 0
Fax: 0721 / 144 - 441
info@aaaa-hotelwelt.de

ALLVITALIS[®] *Cocktailbar*

Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4444
Fax: 0721 / 144 - 310
info@allvitalis-cocktailbar.de

ALLVITALIS[®] TRAUMHOTEL

Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4000
Fax: 0721 / 144 - 441
info@allvitalis-traumhotel.de